

BODEGA
Piedra Negra
ARGENTINA
FRANÇOIS LURTON

АРГЕНТИНА





DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



Франсуа Луртон
винодел в пятом
поколении

1996
Бодега Педро Негра,
Аргентина



1999
Асиенда Араукано,
Чили

2002
Бодега Эль Албар,
Испани



2008
Domaines Франсуа
Луртон, Франция



BODEGA
Piedra Negra
ARGENTINA
FRANÇOIS LURTON

Франсуа и его брат Жак начали делать вино в Аргентине в 1992 году.

После долгих поисков они нашли то, что искали в долине Альта-Уко, Мендоса.

Они нашли девственно чистый терруар у подножия Анд с естественным орошением.

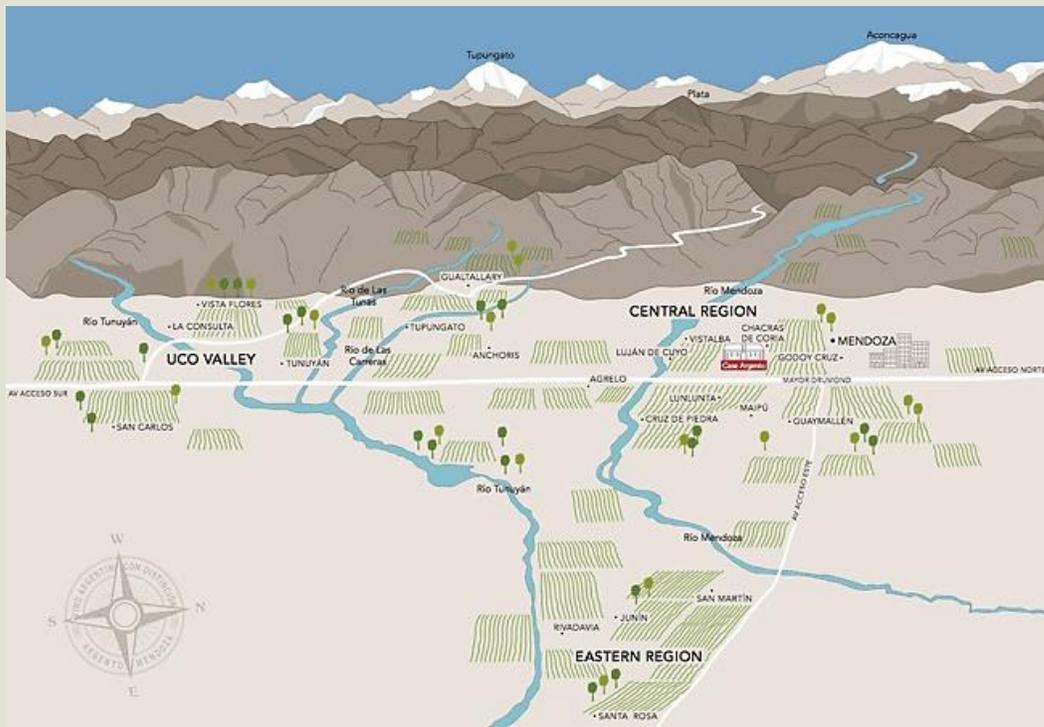
В 1996 году Франсуа построил новый завод Piedra Negra с собственными виноградниками.

Виноградники

- 200 га виноградников находится в долине Альта-Уко, Мендоса на высоте 1100 - 1700 м.

ТЕРРУАР:

- Почва из аллювиальных гравийных пород в долине - Уко по своей структуре схожа с апелласьоном Пессак-Леоньян (Бордо), на котором делают великое вино Шато О-Брион.
- Климат континентальный: летом жарко и сухо, зимой холодно и сухо. Годовое количество осадков не превышает 300 мм, поэтому требуется орошение.



Философия Биодинамики

Биодинамика - это концепция, разработанная австрийским философом Рудольфом Штайнером в 1924 году. Эта система сельскохозяйственного производства направлена на то, чтобы избежать истощения почвы и, следовательно, обеспечить устойчивое ведение сельского хозяйства.

Биодинамическая культура основана на трех основных опорах:

- Любая ферма считается живым и независимым организмом. Мы регулируем входы и выходы с целью расширения автономии этой системы.
- Мы больше не удобряем почву, но стремимся оживить ее, чтобы она могла усваивать минеральные элементы, необходимые растению для его роста и защиты.
- График работы основан на лунных, солнечных, а также на зодиакальных ритмах.



ПОЛНЫЙ ЦИКЛ ПРОИЗВОДСТВА



Красное сухое.

Сорт винограда: Каберне Совиньон (85%), Мальбек (15%)

Категория: ЗГУ

Регион: Регион Мендоса, Долина Уко

Алкоголь: 15%

Вино глубокого рубинового цвета.

Элегантный аромат с нотами специй, гвоздики, обжаренного кофе и ванили.

Сложный вкус, яркая кислотность, ярко выраженная дубильная структура. Ваниль и специи создают длительное фруктовое послевкусие.

Подавать к стейку из оленины, жареному ягненку с весенними овощами, выдержанным сыром.

GRAN LURTON CABERNET
SAUVIGNON GRAN RESERVE



96
баллов

JAMESSUCKLING.COM

94
балла

Des
COR
Cha
DOS



Красное сухое.

Сорт винограда: Мальбек (100%)

Категория: I.G. Лос Чакайес

Регион: Регион Мендоса, Долина Уко

Алкоголь: 15%

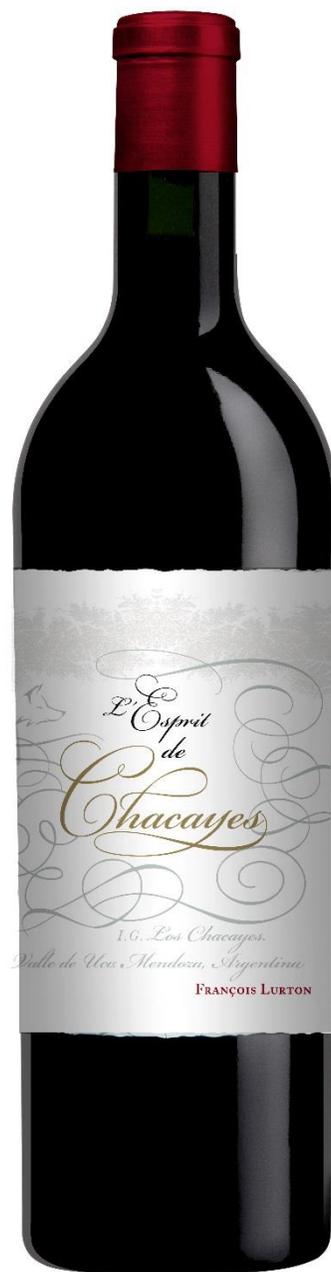
Вино насыщенного глубокого вишневого цвета с фиолетовым ободком.

Аромат наполнен свежестью красных ягод и специфической ноткой фиалки, характерной для местности Лос Чакайес.

Гладкие танины, вкус мягкий, но в то же время насыщенный. Естественная кислотность терруара делает это вино элегантным и мощным.

Подавать к свиным отбивным с травами, бургерам с сыром халуми, пасте.

L'ESPRIT DE CHACAYES



98
баллов JAMES SUCKLING.COM

91
балл
Des
COR
Cha
DOS



Белое сухое.

Сорт винограда: Торронтес (100%).

Категория: ЗГУ

Регион: Регион Мендоса

Алкоголь: 13%

Выдержка: 10 месяцев французский дуб.

Светло-желтого цвета с бриллиантовым блеском.

Свежий аромат розы и ананаса. Округлое вино со сбалансированной кислотностью.

Вкус нежный с оттенками абрикоса и манго. Длительное послевкусие.

Подавать к тапас, салатам с дыней и хамоном Иберико, Тапас, салат из дыни и иберико с ветчиной, велюте из огурцов с имбирем.

ALTA COLECCION TORRONTES



Красное сухое.

Сорт винограда: Мальбек (100%).

Категория: ЗГУ

Регион: Регион Мендоса

Алкоголь: 13,5%

Вино яркого рубинового цвета.

В аромате доминируют летние красные ягоды с оттенком черного перца.

Насыщенный вкус красных фруктов, структурированные и мягкие танины. Длительное послевкусие с легким намеком на кофе.

Подавать к карпаччо, паэлье, хамону Иберико, а также к красному перцу, фаршированному сыром.

ALTA COLECCION
MALBEC



Красное сухое.

Сорт винограда: Мальбек (100%)

Категория: I.G. Лос Чакайес

Регион: Регион Мендоса, Долина Уко

Алкоголь: 15%

Рубиново-красный цвет с вишневым оттенком.

Сложный аромат красных пряных ягод и черного перца. Дуб придает вину тонкие ноты шоколада и кофе.

Структурированное сложное вино с приятными танинами, которые придают сладость и обеспечивают длительное послевкусие.

Подавать к стейку, морепродуктам, пицце, пасте карбонара.

MALBEC RESERVE



91
балл

Robert Parker
WINE ADVOCATE

